

Gâteau impossible

Ingredients
Gateau au cacao
2 oeufs
70g de sucre
80g de lait
2cuillères à soupe de cacao non sucré
120g de farine
1cuillère à café de levure chimique
70g de beurre
Flan
3 oeufs
200g de lait concentré sucré
300g de lait entier
1cuillère à café d'arôme vanille
du caramel liquide

Gâteau au cacao

Faire fondre le beurre au micro onde

Dans le moule verser du caramel : vous pouvez utiliser du caramel liquide tout prêt oule faire vous même ou même du salidou, faîtes commevous aimez

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs et le sucre 1 minute/vitesse 3

Ajouter le lait, le cacao, la farine et la levure 15s/vitesse 3

Verser le beurre fondu 10s/vitesse 2.5

Verser la pte dans le moule sur le caramel

Flan

Prchauffer le four 180C

Mettre tous les ingrdients dans le bol 12s/vitesse 4

Verser la prparation sur la pte au chocolat prcdente, doucement pour viter de faire des trous

Enfourner environ 40 minutes

Laisser refroidir dans le moule avant de dmouler, pour viter la casse

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr